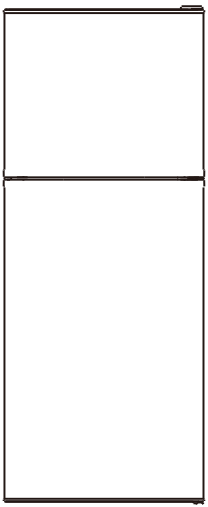
Owner's Manual

RMF-282W

COMPACT REFRIGERATOR



Page en Français 15

Please read and retain these instructions.
To register your product, please go to www.royalsovereign.com

www.royalsovereign.com

Royal Sovereign International, Inc.

COMPACT REFRIGERATOR

Model RMF-282W

INTRODUCTION

Thank you for choosing Royal Sovereign Compact Refrigerator, RMF-282W. This Compact Refrigerator can be set-up in just minutes and easily operated to keep food fresh and beverages cool. This manual will provide you information for operation, use, and maintenance. Please take a few moments to read the instructions thoroughly and always follow the precautions.

SAFETY PRECAUTIONS

Read all of the instructions before using this appliance. When using this appliance, always exercise basic safety precautions, including the following:

NOTE: If the refrigerator has been placed in a horizontal or tilted position for any period of time wait 24 hours before plugging the unit in.

1) Use this appliance only for its intended purpose as described in this use and care guide.

2) This refrigerator must be properly installed in accordance with the installation instructions before it is used. See grounding instructions in the installation section.

3) Never unplug your refrigerator by pulling on the power cord. Always grasp the plug firmly and pull straight out from the outlet.

4) Repair or replace immediately, all electric service cords that have become frayed or otherwise damaged. Do not use a cord that shows cracks or abrasion damage along its length, the plug or the connector end.

5) Unplug your refrigerator before cleaning or before making any repairs.
NOTE: If for any reason this product requires service, we strongly recommend that a certified technician performs the service.

6) Do not use any electrical device or any sharp instrument in defrosting your refrigerator.

7) If your old refrigerator is not being used, we recommend that you remove the doors and leave the shelves in place. This will reduce the possibility of danger to children.

8) After your refrigerator is in operation, do not touch the cold surfaces in the freezer compartment, particularly when hands are damp or wet. Skin may adhere to these extremely cold surfaces.

9) Do not refreeze foods that have been thawed completely. The United States Department of Agriculture in Home and Garden Bulletin No. 69 reads: "…You may safely refreeze frozen foods that have thawed if they still contain ice crystals or if they are still cold-below 40°F.

"…Thawed ground meats, poultry, or fish that have any off-odour or off-colour should not be refrozen and should not be eaten. Thawed ice cream should be discarded. If the odour or colour of any food is poor or questionable, discard it. The food may be dangerous to eat. "…Even partial thawing and re-freezing reduce the eating quality of foods, particularly fruits, vegetables, and prepared foods. The eating quality of red meats is affected less than that of many other foods. Use refrozen foods as soon as possible, to save as much of its eating quality as you can."

10) This refrigerator should not be recessed or built-in in an enclosed cabinet. It is designed for freestanding installation only.

11) Do not operate your refrigerator in the presence of explosive fumes.

CONTENTS

SAFETY PRECAUTIONS 3

PARTS 5

INSTALLING YOUR REFRIGERATOR 6

REFRIGERATOR FEATURES AND USE 7

PROPER REFRIGERATOR CARE AND CLEANING 10

TROUBLESHOOTING 11

HOW TO DISPOSE OF THE PA CKING MATE RIAL 12

SPECIFICATIONS 13

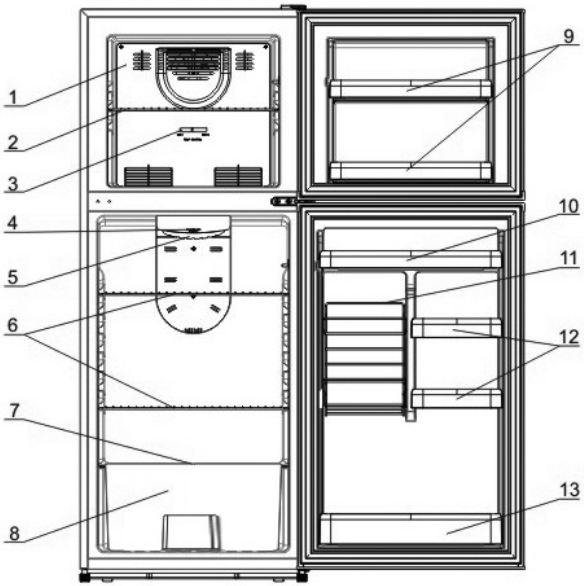
WARRANTY 14

CONTACT INFORMATION 14

PAGE EN FRANÇAIS 15

PARTS

1. freezer baffle assembly
2. freezer shelf
3. freezer temperature control
4. refrigerator temperature control
5. bulb
6. refrigerator shelf
7. crisper cover
8. crisper
9. door pocket of freezer
10. door pocket I of refrigerator
11. can slot
12. door pocket II of refrigerator
13. door pocket III of refrigerator



INSTALLATION

Positioning

Position the appliance away from heat sources such as stoves, radiators, direct sunlight etc.

Before connect the power supply, remove the supporting base and then screw down the front foot of appliance correctly to make it leveled correctly.

This appliance is suitable in 'T' climate.

Climate Class	Ambient Temperature
T	From +16˚C to +43˚C

Appliances must not be exposed to rain. Sufficient air must be allowed to circulate in the lower rear section of appliances, as poor air circulation can affect performance. Built-in appliances should be positioned away from heat sources such as heaters and radiators and out of direct sunlight. Behind the appliance there should be a free space of at least 3in. Kitchen units (e.g. cupboards) should be at least 2in. away from the appliance in order to assure adequate ventilation. There should be 4in. between both sides of the appliance and other obstacles.

Electrical connection

Before connecting the appliance to the power supply, ensure that the voltage and frequency as indicated on the data plate correspond to those of the electrical mains.

A deviation of -6% to +6% is admissible with respect to the rated voltage. For operation with other voltage supplies, an adequately powered auto-transformer is required.

Always connect the appliance to an efficient earthing system.

Put the appliance in upright position for at least 2 hours before switching it on.

OPERATION AND MAINTENANCE

Operation - Temperature regulation

Turning the dial of refrigerator temperature control (Fig. A) will change temperature of both refrigerator compartment and freezer compartment. The dial can be set at anywhere between position “1” (the warmest) and position “7” (the coldest).

While keeping the temperature of refrigerator compartment, turning freezer temperature control knob (Fig. B) will further change temperature of freezer compartment. Turning it towards “MAX” will get lower freezer temperature and turning it towards “MIN” will get higher freezer temperature. “MID” position is recommended for normal use.

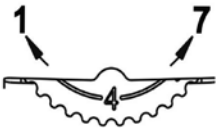


fig. A

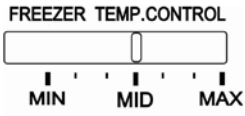


fig.B

Note: It may be needed to turn the control knob a little more close to “MAX” to get low freezer temperature when ambient temperature is low and, turn the knob a little more close to “MIN” to get high freezer temperature when ambient temperature is high.

Turning the control knob to “MAX” will get lowest freezer temperature for fast freezing of food.

Storing food and drink

For optimal use of the refrigerator compartment observe the following instructions:

1. Never put hot liquids or food in the refrigerator;

2. Cover or wrap food prior to storage

3. Arrange food so that air can circulate freely inside the compartment.

Meat (all types): Wrap in protective material and store time should be less than two days Cooked food, cold meals etc. must be covered well and stored in proper position in the refrigerator.

Fruit and vegetables should be cleaned and stored in the relative drawer.

Bananas, potatoes, onions and garlic should not be stored in the refrigerator unless wrapped first.

Storing frozen food/freezing fresh food

Appliances with compartments can be used to store frozen food for a maximum time of one month.

1. The interval between purchase and placing the food in the freezer should be as short as possible.
2. Never exceed the storage period indicated on the food packaging.
3. Only open the freezer door when necessary and as quick as possible.
   In the event of operation after prolonged periods of disuse, switch on the appliance under no-load conditions for 2-3 hours taking care to set the thermostat knob to the highest setting, then place food in the refrigerator as required and adjust the thermostat knob to an intermediate setting.

IMPORTANT

If food stored in the compartment is defrosted, e.g. due to a power failure, it should be consumed within a short time, even if not completely thawed.

ICE

The appliance is supplied with an ice tray to make ice. If the ice tray freezes onto the compartment, never use metal and/or sharp objects to detach the tray from the compartment.

The care required for best performance, such as

1) Loadings in the refrigerating appliance should not exceed its storage volume. If the refrigerating appliance stopped for a long time (due to interruption of power supply or failure of the refrigerating system), the frozen food (fresh food) had better to be disposed of according to user's need.
2) It is better to arrange the food when storage, to avoid cross-contamination.
3) Some types of fresh vegetables and fruits are sensitive to cold; therefore they are not suitable for storage in chill compartment.

Lamp

The central section of the thermostat box is fitted with a lamp for internal lighting. If replacement is required, disconnect the appliance from the power supply; remove the Lamp-chimney firstly, then to unscrew the bulb at thermostat box. Replace with a bulb (E14, 10W max.) of the same voltage and the same screw size. Replace the Lamp-chimney unit to complete the bulb replacement.

Defrosting food

For optimal cooking results with frozen food, we recommend defrosting inside the refrigerator or at ambient temperature, the latter obviously required less time. If you need to save time and cook food in the shortest time, you can cook small items directly from frozen by lengthening the cooking time slightly, or put the big size items in a microwave oven to reduce the defrosting time.

Defrosting the appliance

After refrigerator operates some time, water of food or moisture in air, which enters refrigerator when opening its door, will make a layer of frost on its evaporator. Freezing efficiency may be decreased and. energy consumption be increased by too tllick layer of frost. So it should be defrosted after refrigerator operates a period. The product needs not artificial defrosting because of its auto-defrosting function.

Water from melting frost is drained to drip tray at lower part of its back through drainpipes and is evaporated naturally.

Prolonged periods of disuse

If you do not intend to use the appliance for long periods of time. Set the thermostat knob to the "OFF" or "0"position and disconnect the power supply. Then take out the foods, defrost and clean the appliance. Leave the door slightly open.

Food Storage Information

Fresh Food

- When storing fresh food that is not prepackaged, be sure to wrap or store food in airtight and moisture proof material unless otherwise noted. This will ensure proper shelf life and prevent the transfer of odors and tastes.
- Wipe containers before storing to avoid needless spills.
- Eggs should be stored in an upright position in their original carton to maximize shelf life.
- Fruit should be washed and dried, then stored in sealed plastic bags before storing in the refrigerator.
- Vegetables with skins should be stored in plastic bags or containers.
- Leafy vegetables should be washed and drained and then stored in plastic bags or containers.
- Hot food should be allowed to cool before storing in the refrigeration. This will prevent unnecessary energy use.
- Fresh seafood should be used the same day as purchased.
- When storing meats in the fresh food section, keep in the original packaging or rewrap as necessary. Follow the suggestions below for safe storage:
  - Chicken 1-2 Days
  - Ground Beef 1-2 Days
  - Cold Cuts 3-5 Days
  - Steaks/Roasts 3-5 Days
  - Smoked/Cured Meats 7-10 Days
  - All others 1-2 Days

PROPER REFRIGERATOR CARE AND CLEANING

Cleaning and Maintenance

Warning: To avoid electric shock, always unplug your refrigerator before cleaning. Ignoring this warning may result in death or injury.

Caution: Before using cleaning products, always read and follow manufacturer's instructions and warnings to avoid personal injury or product damage.

General: Prepare a cleaning solution of 3-4 tablespoons of baking soda mixed with warm water. Use sponge or soft cloth, dampened with the cleaning solution, to wipe down your refrigerator.

- Rinse with clean warm water and dry with a soft cloth.
- Do not use harsh chemicals, abrasives, ammonia, chlorine bleach, concentrated detergents, solvents or metal scouring pads. Some of these chemicals may dissolve, damage and/ or discolor your refrigerator.

Door Gaskets: Clean door gaskets every three months according to general instructions. Gaskets must be kept clean and pliable to assure a proper seal.

- Petroleum jelly applied lightly on the hinge side of gaskets will keep the gasket pliable and ensure a good seal.

Power Interruptions

- Occasionally there may be power interruptions due to thunderstorms or other causes. Remove the power cord from AC outlet when a power outage occurs. When power has been restored, replug power cord to AC outlet. If outage is for a prolonged period, inspect and discard spoiled or thawed food in

Vacation and Moving Care

- For long vacations or absences, empty food from refrigerator and freezer, move the temperature dial to the "0" position and clean the refrigerator and door gaskets according to "General Cleaning" section. Prop doors open, so air can circulate inside.When moving, always move the refrigerator vertically. Do not move with the unit lying down. Possible damage to the sealed system could occur.

Energy Saving Tips

- The refrigerater should be located in the coolest area of the room, away from heat-producing appliances or heating ducts, and out of direct sunlight.
- Let hot foods cool to room temperature before placing in the refrigerator. Overloading the refrigerator forces the compressor to run longer and thus increases energy consumption. Foods that refrigerate too slowly may lose quality or spoil.
- Be sure to wrap foods properly, and wipe containers dry before placing in the refrigerator.
- The wire shelves should not be lined with aluminum foil, wax paper, or paper towels. Liners interfere with cold air circulation, making the refrigerator less efficient.
- Organize food to reduce door openings and extended searches. Remove as many items as needed at one time, and close the door as soon as possible.

TROUBLESHOTING

Defective operation of the appliance is not always due to a technical fault but is often caused by incorrect installation or use. To avoid unnecessary technical assistance and relative expenses we recommend the following procedures.

1. Internal temperature is not cool enough

Check • Make sure that the door closes properly;
- Make sure that the thermostat setting is correct;
- Make sure that the refrigerator is not positioned close to heat sources;
- Make sure that air can circulate freely at the rear of the appliance;
- Make sure that the condenser is not blocked.

2. Internal temperature is too low

Check: • Make sure that the thermostat setting is correct.

3. Excessive appliance noise level

Check: • Make sure that the appliance is leveled correctly.

4. Appliance operation failure

Check: • Make sure that the thermostat is not set to “off” or “0”;
- Make sure that the power supply is not disconnected;
- Make sure that the plug is inserted correctly into the mains socket;
- Make sure that the automatic cut-out on the mains line has not tripped or that the fuse has not broken;
- Make sure that the power cable is not faulty.

NOTE: If the power cable need to be replaced, remove the plug from the power socket and install the new cable, which must be requested from the Service Center and installed by a qualified technician; ensure that it is properly connected and fixed.If problems persist after the above procedures, contact your nearest Technical Assistance department.

HOW TO DISPOSE OF THE PACKING MATE RIAL

The packing material is recyclable.

The following procedure is recommended:

- dispose of paper, card and carton in the relative containers;
- dispose of plastics in the relative containers.
- If you have no recycling bins in your area then you can put this material in the ordinary bins and/or take it to the appropriate collection centers.

SPECIFICATIONS

Model Name	RMF-282W
Capacity	10.0 Cubic Feet
Clime class	t
Refrigerant	r134a
Amount	115g
Rated voltage	115V
Rated frequency	60Hz
Rated current	2.5A
Defrost current	1A
Power input	120W
Defrost power	150W
Lamp power	10W
Energy consumption	1.21kWh/24h
Running ratio	35%
Ice-making capacity	2kg/24h
Net weight	47kg
Square measure of the shelves	0.123m³
Blowing gas	c-Pentane

LIMITED 18 MONTHS WARRANTY

This warranty applies to repair or replacement of product found to be defective in material or workmanship for 18 months from the date of the original purchase. This warranty is extended only to the original purchaser.

This warranty does not apply to damage resulting from abuse, misuse, or improper maintenance of damage that is attributable to acts of nature. Royal Sovereign International, Inc. (and its affiliated companies) is not liable for incidental or consequential damages of any nature. This limitation would not apply if you live in those areas that do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages.

Defective products for warranty repair or replacement cannot be returned without a Return Authorization number. Please go to www.royalsovereign.com USA-Customer Support Tab to make a request for an Office Product Return Authorization.

Defective products must be returned to Royal Sovereign International Consumer Return Department, freight prepaid, with proof of purchase and Return Shipping and Handling payment (check or money order). Upon repair or replacement the product will be returned to the customer.

Return defective product to the following address with a detailed description of the problem. If possible, pack in original carton. Please prepay shipping charges.

For out of warranty service or frequently asked questions please go to www.royalsovereign.com USA- Customer Support Tab.
For sales of product, parts or accessories please visit us at www.royalfulfillmentcorp.com.
For service or sales please contact your local Royal Sovereign Office:

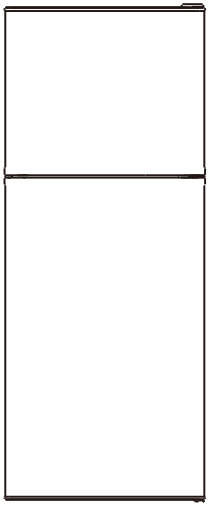
ROYAL SOVEREIGN INTERNATIONAL, INC.
2 Volvo Drive Rockleigh, NJ 07647 USA
TEL : +1) 800-397-1025 FAX : +1) 201-750-1022

RS CANADA INC.
1025 Westport Crescent, Mississauga On L5T 1E8 CANADA
TEL : +1) 905-461-1095 TF # : +1) 866-961-6673
FAX : +1) 905-461-1096

www.royalsovereign.com

Guide de l'utilisateur

RMF-282W



RÉFRIGÉRATEUR COMPACT

Page en Français 15

Veuillez lire et conserver ces directives.
Pour enregistrer votre produit, veuillez accéder au www.royalsovereign.com

www.royalsovereign.com

Royal Sovereign International, Inc.

RÉFRIGÉRATEUR COMPACT

Modèle RMF-282W

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi le réfrigérateur compact RMF-282W de Royal Sovereign. Ce réfrigérateur compact et d'utilisation aisée se règle en seulement quelques minutes pour conserver la fraîcheur des aliments et des boissons. Ce manuel contient des renseignements sur le fonctionnement, l'utilisation et l'entretien. Veuillez consacrer quelques instants à la lecture attentive des directives et toujours prendre les précautions indiquées.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez toutes les directives avant d'utiliser cet appareil. Lors de l'utilisation de cet appareil, employez toujours les précautions élémentaires concernant la sécurité, dont les suivantes :

REMARQUE : Si le réfrigérateur a été placé à l'horizontale ou incliné durant un certain temps, attendez 24 heures avant de le brancher.

1) N'utilisez cet appareil qu'aux fins prévues, tel qu'il est indiqué dans le présent guide d'utilisation et d'entretien.
2) Ce réfrigérateur doit être installé de façon appropriée conformément aux directives d'installation avant d'être utilisé. Reportez-vous aux directives de mise à la terre de la section de l'installation.
3) Ne débranchez jamais le réfrigérateur en tirant le cordon d'alimentation. Saisissez toujours la fiche fermement et retirez-la perpendiculairement à la prise.
4) Réparez ou remplacez immédiatement tout cordon d'alimentation électrique éraillé ou autrement endommagé. N'utilisez pas un cordon dont la gaine, la fiche ou l'extrémité de connexion affiche des signes de fendillement.
5) Débranchez le réfrigérateur avant de le nettoyer ou avant d'en effectuer la réparation.

REMARQUE : Si une réparation de l'appareil s'avérait nécessaire, nous recommandons fortement qu'un technicien agréé effectue le service.

N'utilisez aucun dispositif électrique ni instrument tranchant pour dégivrer votre réfrigérateur.

7) Si votre ancien réfrigérateur est inutilisé, nous recommandons d'en retirer les portillons et d'y laisser en place les tablettes. Cela réduira les risques posés aux enfants.
8) Après que le réfrigérateur est en fonction, ne touchez pas les surfaces froides dans le compartiment de congélation, particulièrement si vos mains sont moites ou trempées.
   La peau peut adhérer à ces surfaces extrêmement froides.
9) Ne congelez pas les aliments qui ont été complètement décongelés. Le bulletin du foyer et du jardin nº 69 du département de l'agriculture des États-Unis énonce que les aliments décongelés peuvent être de nouveau congelés s'ils contiennent toujours des cristaux de glace ou si leur température se situe sous 4,4 °C.

Il y est ajouté que la viande, la volaille ou le poisson dégageant une odeur ou une couleur inhabituelle ne doit pas être congelé de nouveau ni mangé. La crème glacée fondue doit être jetée. Tout aliment affichant une odeur ou une couleur médiocre ou suspecte doit être jeté. La consommation de cette nourriture peut s'avérer dangereuse.

Le bulletin indique également que même une décongélation partielle suivie d'une seconde congélation réduit la qualité nutritive des aliments, particulièrement celle des fruits, des légumes et des mets préparés. La qualité nutritive des viandes rouges est moins affectée que celle de beaucoup d'autres aliments. Il y est conseillé de consommer le plus tôt possible les aliments congelés une seconde fois, afin d'en retirer le plus de qualité nutritive possible.

10) Ce réfrigérateur ne doit pas être encastré ni emboîté dans un coffret fermé. Il est conçu en vue d'une installation autoportante seulement.
11) Ne faites pas fonctionner le réfrigérateur en présence de vapeurs explosives.

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 17

PIÈCES 19

INSTALLATION 20

FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN 22

ENTRETIEN ET NETTOYAGE APPROPRIÉS DU RÉFRIGÉRATEUR 24

DÉPANNAGE 25

COMMENT ÉLIMINER LE MATÉRIEL D'EMBALLAGE 26

DONNÉES TECHNIQUES 27

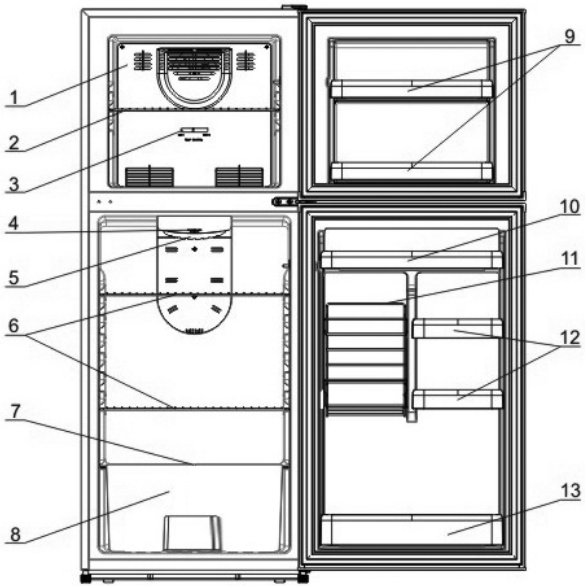
GARANTIE 28

COORDONNÉES DE COMMUNICATION 28

PAGE EN FRANÇAIS 15

PIÈCES

1. Cloison du congélateur
2. Clayette de congélateur
3. Régulateur de température du congélateur
4. Régulateur de température du réfrigérateur
5. Ampoule
6. Clayette de réfrigérateur
7. Couvercle du bac à légumes
8. Bac à légumes
9. Balconnet de porte du congélateur
10. Balconnet de porte du réfrigérateur (I)
11. Distributeur de canettes
12. Balconnet de porte du réfrigérateur (II)
13. Balconnet de porte du réfrigérateur (III)



INSTALLATION

Placement

Tenir l'appareil éloigné des sources de chaleurs telles que les cuisinières, les radiateurs ou la lumière directe du soleil, etc.

Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, retirer la base et visser correctement le pied avant de l'appareil afin de le mettre au niveau.

Cet appareil convient au climat T.

Catégorie de climat	Température ambiante
T	From +16˚C to +43˚C

Les appareils ne doivent pas être exposés à la pluie. L'air doit pouvoir circuler librement dans la partie arrière inférieure des appareils. Un manque de circulation de l'air peut nuire au rendement. Les appareils intégrés doivent être placés loin des sources de chaleur telles que les cuisinières, les radiateurs ou la lumière directe du soleil. Il doit y avoir un espace libre de 3 po derrière l'appareil. Les meubles de cuisine (p.ex. armoires) doivent être à une distance minimale de 2 po de l'appareil afin de permettre une bonne circulation de l'air. Il doit y avoir un espace de 4 po entre les deux côtés de l'appareil et les autres objets.

Raccordement électrique

Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, vérifier que la tension et la fréquence, indiquées sur la plaque signalétique, correspondent à celles du réseau électrique.

Un écart de -6 % à +6 % par rapport à la tension nominale est accepté. Pour un fonctionnement avec d'autres tensions d'alimentation, un transformateur adéquat doit être utilisé.

Toujours raccorder l'appareil à un système de mise à la terre efficace.

Placer l'appareil en position verticale pendant au moins 2 heures avant de le mettre en marche.

FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN

Fonctionnement - Réglage de la température

Pour modifier la température du compartiment du réfrigérateur et du compartiment du congélateur, il faut tourner le cadran du régulateur de température du réfrigérateur (Fig. A). Il est possible de régler le cadran sur n'importe quelle position de 1 (plus chaud) à 7 (plus froid).

Le fait de tourner le bouton de réglage de la température du congélateur (Fig. B) permet de modifier la température du compartiment du congélateur sans changer la température du compartiment du réfrigérateur. Tourner vers MAX diminue la température du congélateur et tourner vers MIN augmente cette température. La position MID est conseillée pour un usage normal.

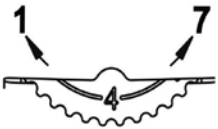


Fig. A

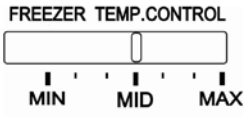


Fig.B

Remarque : Il peut s'avérer nécessaire de tourner le bouton de réglage vers MAX pour obtenir une température du congélateur basse lorsque la température ambiante est faible, et de tourner le bouton vers MIN pour obtenir une température du congélateur haute lorsque la température ambiante est élevée.

Le fait de tourner le bouton de réglage vers MAX permet d'obtenir la température du congélateur la plus basse pour une congélation rapide des aliments.

Conservation des boissons et aliments

Suivre les consignes suivantes pour une utilisation optimale du compartiment du réfrigérateur :

1. Ne jamais placer de liquides ou d'aliments chauds dans le réfrigérateur;

2. Couvrir ou emballer les aliments avant le rangement;

3. Placer les aliments afin de permettre à l'air de circuler librement à l'intérieur du compartiment

Viande (tout type): Emballer la viande dans du matériau de protection et ne pas la conserver plus de deux jours. Les aliments cuits, les plats froids, etc. doivent être correctement couverts et placer en bonne position dans le réfrigérateur.
Les fruits et légumes doivent être lavés et entreposés dans le bac à légumes.
Les bananes, les pommes de terre, les oignons et l'ail ne doivent pas être placés dans le réfrigérateur sauf s'ils sont emballés.

Conservation des aliments congelés/Congélation des aliments frais

Les appareils avec un compartiment congélateur peuvent servir à conserver des aliments congelés pendant un mois maximum.

1. La durée entre l'achat et le rangement de la nourriture dans le congélateur doit être la plus courte possible.

2. Ne jamais dépasser la durée de conservation indiquée sur l'emballage de l'aliment.

3. Ouvrir la porte du congélateur uniquement lorsque cela est nécessaire et la refermer immédiatement.

En cas de remise en marche après une période prolongée d'arrêt, mettre l'appareil vide en marche pendant 2 ou 3 heures en réglant le bouton de réglage de la température au maximum, puis placer la nourriture dans le réfrigérateur et régler le bouton de réglage de la température sur une position intermédiaire.

IMPORTANT

Si de la nourriture conservée dans le congélateur est décongelée (même en partie) en raison d'une coupure de courant, par exemple, il faut la consommer au plus tôt.

GLACE

L'appareil dispose d'un bac permettant de fabriquer de la glace. Si le bac à glace gèle sur le compartiment, ne jamais utiliser d'objets métalliques ou pointus pour détacher le bac.

Entretien nécessaire pour un rendement optimal

1) Ne pas dépasser la capacité maximale de rangement du réfrigérateur. Si le réfrigérateur est arrêté pendant une période prolongée (en raison d'une coupure de courant ou d'une panne du système de réfrigération), la nourriture congelée et la nourriture fraîche doivent être mises au rebut selon le choix de l'utilisateur.

2) Lors du rangement, placer les aliments afin d'éviter toute contamination croisée.

3) Certains fruits et légumes frais sont sensibles au froid. Il convient par conséquent de ne pas les ranger dans le compartiment froid.

Lampe

La partie centrale du thermostat comprend une lampe destinée à l'éclairage de l'intérieur. Pour la remplacer, débrancher l'appareil, retirer le couvercle de la lampe puis dévisser l'ampoule du boîtier du thermostat. Remplacer par une ampoule (E14, 10 W max.) avec la même tension et le même culot. Replacer le couvercle de la lampe pour terminer le remplacement de l'ampoule.

Décongélation des aliments

Pour une cuisson optimale des aliments, il est conseillé de décongeler les aliments à l'intérieur du réfrigérateur ou à température ambiante. La dernière solution est évidemment plus rapide. Pour économiser du temps et cuire rapidement les aliments, il est possible de cuire de petits aliments congelés en allongeant légèrement le temps de cuisson ou de placer les aliments de grande taille dans le four à micro-ondes pour réduire la durée de décongélation.

Dégivrage de l'appareil

Après une certaine période d'utilisation, l'eau contenue dans les aliments et l'humidité de l'air qui entre dans le réfrigérateur lorsque la porte est ouverte, créeront une couche de givre sur l'évaporateur. La congélation risque d'être moins efficace et la consommation énergétique peut augmenter si la couche de givre est trop épaisse. Le réfrigérateur doit être dégivré après une certaine période d'utilisation. L'appareil ne nécessite aucun produit de dégivrage, car il possède une fonction d'auto-dégivrage. L'eau provenant du dégivrage s'écoule (par des drains) dans le plateau de dégivrage situé dans la partie inférieure arrière. L'eau s'évapore alors naturellement..

Périodes de non-utilisation prolongées

Si une période de non-utilisation est prévue : Placer le bouton de réglage de la température sur OFF ou 0 et débrancher l'appareil. Retirer toute la nourriture, dégivrer et nettoyer l'appareil. Laisser la porte entre-ouverte.

Informations sur le rangement des aliments

Aliments frais

- Pour ranger des aliments qui ne sont pas préemballés, veillez à les envelopper ou les conserver dans du matériel étanche à l'air et à l'humidité, à moins d'indications contraires. Cela permettra de bien les conserver et de prévenir le transfert des odeurs et des saveurs.
- Essuyez les contenants avant le rangement pour éviter les déversements.
- Les œufs doivent être rangés à la verticale dans leurs contenants d'origine pour maximiser la conservation.
- Les fruits doivent être lavés et séchés, puis placés dans des sacs en plastique avant d'être rangés au réfrigérateur.
- Les légumes à pelure doivent être rangés dans des sacs ou des contenants en plastique.
- Les légumes à feuille doivent être lavés et essorés, puis rangés dans des sacs ou des contenants en plastique.
- Les aliments chauds doivent être refroidis avant d'être rangés au réfrigérateur. Cela permet d'éviter la consommation superflue d'énergie.
- Les fruits de mer frais doivent être consommés le jour même de leur achat.
- Conservez les viandes à ranger dans la section des aliments frais dans leur emballage d'origine ou réemballez-les selon le besoin. Suivez les consignes de rangement sécuritaire ci-dessous :
  - Poulet 1 à 2 jours
  - Bœuf haché 1 à 2 jours
  - Viandes froides 3 à 5 jours
  - Steaks/Rôtis 3 à 5 jours
  - Viandes fumées/salaisonnées 7 à 10 jours
  - Tout autre aliment 1 à 2 jours

ENTRETIEN ET NETTOYAGE APPROPRIÉS DU RÉFRIGÉRATEUR

Nettoyage et maintenance

Avertissement : Pour éviter les chocs électriques, débranchez toujours votre réfrigérateur avant le nettoyage. Ignorer cet avertissement peut causer la mort ou des blessures.

Attention : Avant d'utiliser des produits nettoyants, lisez et respectez toujours les directives et les avertissements du fabricant pour éviter les blessures corporelles ou les dommages à l'appareil.

Généralités : Préparez une solution nettoyante en mélangeant 3 à 4 cuillers à soupe de bicarbonate de soude avec de l'eau tiède. Utilisez une éponge ou un linge doux imbibé de la solution nettoyante pour essuyer le réfrigérateur.

- Rincez à l'eau propre et tiède, puis asséchez à l'aide d'un linge doux.
- N'utilisez pas de produits chimiques puissants, d'abrasifs, d'ammoniaque, de produits à lessive au chlore, de détergents concentrés, de solvants ou de tampons à récurer métalliques. Certains de ces produits chimiques peuvent dissoudre et endommager le réfrigérateur, et (ou) en altérer la couleur.

Joints du portillon : Nettoyez les joints de portillon tous les trois mois conformément aux directives générales. Les joints doivent conserver leur propreté et leur souplesse pour procurer un scellement approprié.

- Appliquer du pétrolatum sur le côté charnière des joints permettra d'en préserver la souplesse et de favoriser l'étanchéité.

Coupures de l'alimentation

- Il peut se produire à l'occasion des coupures de l'alimentation dues aux orages et à d'autres situations. Retirez le cordon d'alimentation de la prise c.a. lorsqu'une panne de courant survient. Lorsque l'alimentation est rétablie, rebranchez le cordon d'alimentation dans la prise. Si la panne d'alimentation se prolonge, inspectez les aliments et jetez la nourriture gâtée ou décongelée dans

Préparation en vue des vacances et des déménagements

- Pour les vacances ou les absences prolongées, retirez les aliments du réfrigérateur et du congélateur, placez le bouton de réglage de la température à « 0 » et nettoyez le réfrigérateur de même que les joints de portillon en suivant les directives de la section « Généralités ». Entravez les portillons de sorte que l'air puisse circuler à l'intérieur. Lors d'un déménagement, déplacez toujours le réfrigérateur à la verticale. Ne transportez pas l'appareil en position horizontale. Le système scellé pourrait subir des dommages.

Astuces pour conserver l'énergie

- Le réfrigérateur devrait se situer dans la zone la plus fraîche de la pièce, à l'écart des appareils chauffants ou des conduits d'air chaud, et à l'abri de l'ensoleillement direct.
- Laissez refroidir les aliments chauds à température ambiante avant de les ranger au réfrigérateur. La surcharge du réfrigérateur entraîne un fonctionnement prolongé du compresseur et accroît ainsi la consommation énergétique. Les aliments dont la réfrigération est retardée peuvent se dégrader ou se gâter.

- Veillez à bien envelopper les aliments et à essuyer les contenants avant leur rangement au réfrigérateur.
- Les tablettes grillagées ne devraient pas être recouvertes de papier d'aluminium, de papier ciré ou d'essuie-tout. Le revêtement entrave la circulation d'air froid, ce qui compromet l'efficacité du réfrigérateur.
- Disposez les aliments de sorte à réduire le nombre d'ouvertures et de recherches prolongées. Prenez le plus d'articles requis à la fois et refermez le portillon le plus tôt possible.

DÉPANNAGE

Les problèmes de fonctionnement de l'appareil ne sont pas toujours attribuables à une défectuosité, mais sont souvent le résultat d'une installation ou utilisation inadéquate. Pour éviter le recours à une aide technique inutile et les frais qui s'y rattachent, les procédures suivantes sont recommandées.

1. La température interne est trop élevée

Vérifier: • Assurez-vous que le portillon est correctement fermé;
- Assurez-vous que le thermostat est bien réglé;
- Assurez-vous que le réfrigérateur n'est pas situé près d'une source de chaleur;
- Assurez-vous que l'air peut circuler librement derrière l'appareil;
- Assurez-vous que le condensateur n'est pas obstrué.

2. La température interne est trop basse

Vérifier: • Assurez-vous que le thermostat est bien réglé.

3. Bruit excessif provenant de l'appareil

Vérifier: • Assurez-vous que l'appareil est correctement nivelé.

4. Non-fonctionnement de l'appareil

Vérifier: • Assurez-vous que le thermostat n'est pas réglé à « off » ou à « 0 »;
- Assurez-vous que la source d'alimentation est reliée;
- Assurez-vous que la fiche est correctement introduite dans la prise du circuit d'alimentation;
- Assurez-vous que le disjoncteur automatique du circuit d'alimentation na pas disjoncté ou qu'un fusible n'a pas sauté;
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas défectueux.

REMARQUE: Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, retirez la fiche de la douille d'alimentation et faites installer un nouveau cordon, qui doit provenir du centre de service et être installé par un technicien compétent; veillez à ce qu'il soit connecté et fixé correctement. Si un problème demeure à la suite des procédures ci-dessus, communiquez avec le fournisseur d'assistance technique le plus prèsproblems persist after the above procedures, contact your nearest Technical Assistance department.

COMMENT ÉLIMINER LE MATÉRIEL D'EMBALLAGE

Le matériel d'emballage est recyclable.

Nous recommandons la procédure suivante :

- déposer le papier, le papier rigide et le carton dans des contenants à cette fin;
- déposer les éléments en plastique dans des contenants à cette fin.
- Si votre localité ne ramasse pas les bacs de recyclage, vous pouvez déposer ce matériel dans des contenants ordinaires et (ou) dans des centres de collecte à cette fin.

DONNÉES TECHNIQUES

Nom du modèle	RMF-282W
Capacité	10,0 Pied Cube
Classe climatique	t
Frigorigène	r134a
Quantité	115g
Tension nominale	115 V
Fréquence nominale	60 Hz
Courant nominal	2,5 A
Courant de décongélation	1 A
Puissance d'alimentation	120 W
Puissance de décongélation	150 W
Puissance de la lampe	10 W
Consommation énergétique	1,21 kWh/24 h
Ratio de fonctionnement	35 %
Capacité de production de glaçons	2 kg/24 h
Poids net	104lbs/livres
Superficie des tablettes	0,123 m^3
Gaz d'entraînement	c-Pentane

GARANTIE LIMITÉE DE 18 MOIS

Cette garantie prévoit la réparation ou le remplacement d'un produit comportant un vice matériel ou de fabrication pendant 18 mois à partir de la date de l'achat initial. Cette garantie est offerte uniquement à l'acheteur d'origine.

Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par l'abus, le mésusage, l'entretien inapproprié ou les dommages attribuables aux calamités naturelles. Royal Sovereign International, Inc. (et ses filiales) n'accepte aucune responsabilité pour les dommages consécutifs ou indirects, quelle que soit leur nature. Cette restriction ne s'applique pas si vous résidez dans un endroit qui ne permet pas l'exclusion ou la restriction des dommages consécutifs ou indirects.

Les produits défectueux couverts par la garantie en vue de la réparation ou du remplacement ne peuvent pas être retournés sans un numéro d'autorisation de retour. Veuillez accéder au www.royalsovereign.com, USA, onglet Customer Support, pour présenter une demande d'autorisation de retour d'article de bureau (Office Product Return Authorization).

Les produits défectueux doivent être expédiés au service à la clientèle de Royal Sovereign International, port payé, et accompagnés d'une preuve d'achat et du paiement des frais de port et de manutention pour le retour (chèque ou mandat postal). Suivant la réparation ou le remplacement, le produit sera retourné au client.

Retournez le produit défectueux à l'adresse ci-dessous, accompagné d'une explication détaillée du problème. Lorsque cela est possible, retournez le produit dans son emballage d'origine. Veuillez payer les frais d'expédition à l'avance.

Pour un service non couvert par la garantie et pour consulter une foire aux questions, veuillez accéder au www.royalsovereign.com, USA, onglet Customer Support.
Pour la vente de produits, de pièces et d'accessoires, veuillez accéder au www.royalfulfillmentcorp.com.
Pour le service ou les ventes, veuillez communiquer avec votre bureau local de Royal Sovereign :

ROYAL SOVEREIGN INTERNATIONAL, INC.
2 Volvo Drive Rockleigh, NJ 07647 États-Unis,
TÉL. : 1-800-397-1025 TÉLÉC. : 1-201-750-1022

RS CANADA INC.
1025 Westport Crescent, Mississauga (Ontario) L5T 1E8 CANADA
TÉL. : 1-905-461-1095 Nº TÉLÉC. : 1-866-961-6673
TÉLÉC. : 1-905-461-1096

www.royalsovereign.com